

PUH - OD ULOVA DO REGIONALNOG SPECIJALITETA

NIVES RITIG-BELJAK

Institut za etnologiju i folkloristiku
10000 Zagreb, Ulica kralja Zvonimira 17

UDK 392.8

Izvorni znanstveni rad
Original scientific paper
Primljeno: 15. 10. 1998.

Etnolozi i istraživači europske prehrane najčešće izvode porijeklo jela iz antičko - rimskog nasljeđa. Puh je istarski specijalitet. Položaj Istre upućuje na dosljedan povijesni kontinuitet. Konzumirali su ga u rimsko vrijeme, postoji i patricijski recept u Apicijevoj kuharici iz I. stoljeća, no nemamo dokaza kontinuitetu lova ili konzumacije puha po dolasku Slavena u Istru. U prilog činjenici da je puh prirodna hrana poput mnogih sitnih sisavaca govori i to da je omiljen upravo najjednostavnije pripremljen - na ražnju. Starije generacije istarskih seljaka spašavao je od gladi. Nestankom bogatih šuma broj lovaca se smanjuje, prehrana postaje raznolikija a konzumacija puha dobiva regionalni, elitistički karakter. U suvremenom turističkom kontekstu, puh je sve sličniji rafiniranom rimskom predjelu. O mjestu puha u suvremenoj svakodnevici autorica doznaje analizirajući stav lovaca iz Kastva, kraj Rijeke.

*Europa je bez povijesti
osiromašena i nesretna*

Jacques de Joff

DVOJBE O PORIJEKLU

Kultura je uvijek u pokretu, uvijek se mijenja. Istovremeno teško je naći i jedan njen segment za koji bi mogli tvrditi da je potpuno nov. Ovo vrijedi napose za hranu i načine prehrane. Hrana i njeno priredjivanje pripadaju u transparentne ljudske tekovine. Odabrala sam tek jedan pokazatelj ovoj misli, konzumaciju malog sisavca puha (*Myoxus glis*) u Kastvu, gradiću iznad Opatije.

Istra je omiljeno polazište pretpostavkama o antičko - rimskom nasljeđu u kulturi Hrvata. Primjerice, u brojnim radovima Milovana Gavazzija.

Puh je prema poznatom nam receptu serviran u rimsko vrijeme. Arheološki nalaz *glirarija*, posude u kojoj se puh držao i dopremao (poput danas živa šarana prije serviranja u restoranima), govori u prilog obljubljenosti tog specijaliteta (Apicije 1989:16). Nepoznanica je kontinuitet uživanja puhova mesa, pa o preuzimanju te navike iz antičkog vremena u Istri možemo samo nagađati. Kontinuitet je ipak moguć.

Puh je na tanjur hrvatskog seljaka mogao doći raznim putovima. Ograničit ću se na razmišljanja relevantna za područje istočne Istre, područje mojega pomnog motrišta.

Puh bi mogao biti staro slavensko jelo, zatim nova tekovina - import s istoka, od Latina preuzeta navika ili pak susret raznih tradicija. Odbacit ću odmah onu malo vjerojatnu varijantu: nova tekovina - import s istoka. Prema izvorima iz hrvatskih rječnika, puh (plh) spominje zapis iz 14. st, a u glagolskom apokrifu u Čteniju od Adama iz 15. stoljeća spominje se i konzumacija: *Kako est sladak plh, tako su slatka devla dela* (Arkiv 9/107) (Rječnik JAZU/XII).

Puh se konzumirao prije dolaska Turaka u srednju Europu. Riječ ima svoju staroslavensku potvrdu рѡѡh iz koje su se onda razvili srodni oblici u raznim slavenskim jezicima (osim ruskog) a u Hrvata različite su varijante ovisno o dijalektu i govoru (*puf, puj, pelh, palh*).

Prema nekim etimolozima njemačka riječ *Bilch* (*Bilchmaus*, f) dolazi od slavenske *puh* (Brükner, Palander, Schroeder) dok je po drugima preuzimanje išlo u suprotnom pravcu. (Skok 1973/II)

Na rasprostranjenost puha i puholovstva na tlu Hrvatske ukazuju antroponimi (prezimana: *Puh, Puhić, Puhovski, Puhlovski, Puhov, Pušić, Puhovac*) te toponimi: *Pušina* (Otočac), *Pulsinjak* (Petrinja, 1286. g.) a napokon i *Puharska* u Istri, sjeverno od Lovrana. Puh pripada i inventaru svakodnevnoga govora o čemu svjedoče rasprostranjene izreke u hrvatskom:

- *spavaš ko puh*
- *jedeš ko puh*
- *debeo si ko puh*
- *puh se po glasanju poznaje*

Razmotrit ću sada i mogućnost preuzimanja konzumacije puha preko latinskog stanovništva koje se zadržalo uz Jadransku obalu i nakon dolaska Hrvata.¹

Hrvati pripadaju južnim Slavenima, a ti su za razliku od drugih Slavena rano došli u neposredni kontakt s Rimljanima, točnije njihovim sljednicima, stanovništvom koje je pritiješnjeno slavenskom imigracijom zadržalo svoj položaj u priobalnim gradovima. Hrvati, dakle, nisu došli na ispražnjen prostor, već u blizinu toplih ognjišta. Tu su pomalo izgrađivali suživot s Latinima. U prilog toj tvrdnji govore i prvi nađeni pisani hrvatski spomenici, primjerice, Valunska ploča s otoka Cresa. Ta je nadgrobna ploča pisana hrvatskim pismom glagoljicom iz 10. ili 11. st. Isti tekst s ploče o smrti Hrvatice i njenog unuka napisan je i na latinskom. Gotovo se na isti način, dakle dvojezično, obilježavaju grobovi sve do danas u područjima srednje Europe gdje živi etnički mješovito, najčešće bilingvalno stanovništvo.²

¹ Izraz *Latini* koristim u smislu nasljednika Rimljana kako bih istaknula razliku prema *Romanima*, vlaškom stanovništvu koje i danas obitava u nekoliko istarskih sela. Paleolingvisti navode nekoliko romanskih slojeva (sudeći prema dijalektima), no ta saznanja prelaze potrebe ovog rada.

² Ovo je samo jedan od očitih pokazatelja suživota dviju kultura. Našli bismo ih mnogo u jeziku, običajima, nošnji, keramici i drugdje, a o izravnim tragovima kontakata kao i stilskim posudbama, proširenje znanja i detaljne upute stoje nam na raspolaganju u radu Radoslava Katičića: *Litterarum Studia*.

Jezik, po svemu sudeći, nije bio prepreka preuzimanju prehrambenih navika. Je li išta priječilo preuzimanje hrane i načina priređivanja?

Prehrambeni tabu koji bi priječio konzumaciju puha, kao što je primjerice do naših dana široko rasprostranjena odbojnost prema mišu, zmiji ili vuku, nije nam poznat. Prema današnjim saznanjima puh ne pripada u tabuiziranu vrstu životinjske hrane, pa česte etnološke dileme o *čistoj* i *nečistoj* hrani, životinji kao žrtvi, izbjegavanju određene hrane, ovdje ne nalaze mjesto (Douglas 1966, Schmitt 1994).

Možemo li naslutiti još poneki ograničavajući činitelj konzumaciji puha, vezan uz drugačije prehrambene navike etničkog susjedstva, vjerske i druge propise (zabrane) u pogledu izbora hrane, neprijateljski stav prema određenoj nacionalnoj, socijalnoj ili vjerskoj grupi koja se daje identificirati s određenom hranom?

Teško je s tim u svezi pretpostaviti neko ograničenje koje bi se dalo svesti pod povijesno ili tradicijsko nasljeđe. Uostalom, zašto neka sredina uživa u nekoj hrani a druga ne, zbunjjuće je pitanje koje je potaknulo lavinu etnološke literature (Harris 1986:22).

Hrvati su sudeći prema glagoljskim zapisima i iluminacijama istih, svojom jednostavnom prehranom nalikovali rimskom puku, siromašnom sloju o čijoj skromnoj večeri govori natpis pronadjen na svjetiljci u Ptuju : vino, kruh, rotkva (Apicije 1989:16, bilj. 64). Siromašana rimska gradska populacija nije bilježila recepte, a pitanje je da li je u hrani i uživala, budući da ju je svakodnevno nosila na gotovljenje u obližnju tavernu.

Gastronomsku varijantu puha nalazimo u Apicijevoj zbirki recepata.³ Kao i u kasnijim srednjovjekovnim kuharicama, teško je prepoznati pravog autora recepata. No, za našu temu nije važno je li recept o pripremanju puha zapisao Apicije ili netko tko se poslužio njegovim imageom nedostiznog hranoljupca. Apicijeva knjiga o umijeću kuhanja jedina je knjiga antičkih recepata koja se sačuvala do naših dana, iako ima mnogo poziva na kulinarsku literaturu a i prve talijanske kuharice svojim visokim gastronomskim dometom svjedoče o tome kako je kuhinja u pojedinim segmentima društva nadživjela opću barbarizaciju. (Novak 1988:71-75).

Puh-Glires je idealno predjelo a recept Apicijeva kuharica donosi na kraju recepata za razna mesna jela (b. 9). Puh se puni svinjskim valjušcima (knedlima), i vlastitim mesom s udova samljevenim s biberom, pinjolima, raskovnikom i presolcem.⁴ Smjesu valja ušiti i staviti na opeku ili u pećnicu ili se očišćeni puh peče pod pekvom - *thermospodiumom*.

³ Marcus Gavius Apicius rodio se 25. g. pr. Kr. Njegova slava bila je na vrhuncu prvog stoljeća sudeći prema hvalospjevima njegovoj kuhinji iz pera tadašnjih pisaca. Seneka u djelu *Ad Helviam* daje podatke i o njegovoj bizarnoj smrti. U času kad je spoznao da mu preostaje samo 10 milijuna sestercija, Apicije se otrovao smatrajući da je ta suma nedovoljna za nastavak gozbi. Pretpostavlja se da je autor najmanje dvaju kuharskih priručnika koji su se prepisivali, da bi danas posjedovali najstariji prijepis tek iz 9. stoljeća (naden u benediktinskom samostanu u Toursu).

⁴ Raskovnik je mitsko ime koje je prevoditeljica S. Slapšak odabrala kako bi naglasila nepostojanje silphiuma u suvremenoj farmakopeji. Dopušta da je sličnog imena perzijska biljka laserpitium, koja bi se mogla zamijeniti biljkom steraus Diaboli po Flower- Rosenbaum, ili u vrlo malim količinama biljnog ekstrakta *Asae foetide* prema kasnijem izdanju E. Alföldi - Rosenbaum. *Garum* - presolac su vrlo učinkovito rekonstruirali u Arheološkom institutu Innsbruškog sveučilišta, o čemu izvještava Mirjana Sanader. *Garum se dobivao na taj način da su se veće količine srdela ostavljale nekoliko mjeseci na suncu da se pokvare. Na kraju takva procesa raspadanja ostajao bi sok koji se upotrebljavao za garum* (Sanader 1985:54). U seminaru su taj rimski magi ili Vegetu osmislili mnogo jednostavnijim postupkom. Zgnječili bi filete slanah srdela i pomiješali ih s mladim ukuhanim vinom.

Svetlana Slapšak, prevoditeljica Apicijeve vještine kuhanja, klasična filologinja i poznavateljica arheoloških rekonstrukcija rimskih građevina pa tako i kuhinja, postavlja ključno pitanje... *koliko je ova knjiga receptata zaista autentičan spomenik sumnjive rimske slave rafiniranog prežderavanja i dobrim delom odbojnih običaja za stolom, a koliko kulinarsko svedočanstvo o poznoantičkoj svakodnevnoj kuhinji...* (Apicije 1989:11).

Zaista, 468 receptata jela i umaka, kao i način pripravljanja puha punjenjem, dozvoljava nam nagađanje da je riječ o visokoj patricijskoj kuhinji koja je funkcionirala uz pomoć robovske radne snage. Radnih ruku je bilo, no Slapšakova se ne bez razloga, iako to na prvi pogled zvuči kontroverzno, zaustavlja na racionalnosti ove kuhinje, koja bi isto tako mogla opstati i uz samo jednu spretnu kuharicu. U Apicijevoj kuharici su pohranjene vrijednosti rimske haute cuisine, ali to je i *racionalni priručnik za obnavljanje jednog od izvorišta mediteranske kuhinje* (Apicije 1989:13).

Antropologija prehrane na svu sreću uključuje i eksperimentalni rad: čitajući rimske recepte učinit će nam se složenim, no prelaskom u drugi znakovni sustav ili točnije prelaskom na drugu analitičku razinu, recepti postaju prihvatljivim i bliskim tekstu našeg današnjeg kuharstva.

Premda Goody zaključuje: *In terms of class and cuisine, the higher in the hierarchy, the wider in contacts, the broader the view* (Goody 1982:105), logičnije je potražiti paralelu u rimskoj seoskoj kuhinji koja nije mogla biti toliko transparentna - točnije u kuhinji lovaca i dobavljača puhova, onih koji su opsluživali patricijski stol i to u kasnoantičkom vremenu kad je, pretpostavljamo, moglo doći do kulturnih dodira Slavena s nekim od romanskih slojeva stanovnika. To je prožimanje moguće zamisliti tek teoretski. Kulinarska sociologija još nas od vremena Brillat -Savarina upozorava na to da je okus društvena činjenica (Barthes 1991:79). Društvenoj činjenici koju bi u našem zadatku trebala preuzeti marginalizirana pučka kuhinja (istog prostora ali drugog vremena), stoji na putu još jedna značajna prepreka. Puh je u Istri pučki, lovački, muški specijalitet, dok je rimski punjeni puh - ženski. *U patrijarhalnom zemljoradničkom društvu nije teško zamijetiti kako je muškarcu i danas stalo da istakne koliko mu je strano kulinarsko znanje, a još više činjenje, pa ipak neće biti teško zateći ga kako kuha, ali će uvijek biti riječ o pečenju mesa na žaru i to po mogućnosti mesine od koje se može zasititi. Sve što je vlažno, što je kuhano i što se priprema u loncima pripada u red ženske nadležnosti* (Ricci 1991:86-87). Dodala bih da je ova Riccijeva misao pokazatelj patrijarhalnosti i u onim sredinama koja se (više) ne smatraju patrijarhalnima. Opet naglašavam, iako prvi prijepis Apicijevih receptata potječe iz 9. stoljeća, obilje kasnije talijanske kulinarske literature daje naslutiti da se otmjena rimska jela neprestano prosljeđuju. Raskoš je porasla do vrhunca u natjecanju samostanskih kuhara. Samostani su lukavo sačuvali rimsku recepturu no zbog zataškavanja konzumacije četveronožnih životinja (iako je braći bilo tri puta tjedno dozvoljeno jesti meso), ovdje nećemo potražiti vrhunska znanja o pripremanju puha. Redovnik samostana Sankt Gallen, Ekkehard IV - Junior, napisao je oko 1060 g. *Benedictiones ad mensas (Blagoslovi kod stola)* - himnu od 280 heksametara o

sanktgallenskim jelovnicima. Medvjedi odrezak na žaru preliven sokom češnjaka i divljih plodova govori o visokoj gastronomskoj razini samostanskog stola u 11. stoljeću. Vrhunac slasti bio je mali alpski svizac pa se može pretpostaviti da su redovnici iz područja gdje je obitavao puh - lovili i ne manje slasnog puha (Foster 1992:42,75).

Valja imati na umu da istovremeno stižu i izvještaji o silovitim navalama gladnih na gradove. O njihovim *specijalitetima* nemamo odviše podataka pa tako ni saznanje jesu li lovili puhove da bi preživjeli (*Hunger in History* 1995).

Najobilniji obrok cijele hrvatske književnosti, ona Pometova rimska trpeza iz 1550. u drugom činu Držićeva *Dunda Maroja* - ne spominje puha, iako je divljač dio obroka (Novak 1988:69-70). Ne znači da se nije konzumirao - puhova je sezona kratka i neredovita. Kad smo već kod fikcije, dosta uvjerljivo djeluje i opis opsade Zadra 1345. iz pera suvremenog pisca Ivana Aralice. U djelu *Knjiga gorkog prijekora* autor opisuje dječake koji izgladnjelim građanima prodaju oguljene puhove i jegulje. Nisu li to zapravo odvrtni štakori i zmije - pitaju se građani. Polupripremljena hrana pomogla je gladnim građanima zatamiti ovu logičnu prosudbu. Gladni ne žele razotkriti kamuflažu.

Polihistor Johann W. F. Valvasor (1641.-1693.) prošao je Kastavštinom ali i srcem carstva puhova u Kranjskoj. *Die Ehre des Herzogtums Crain (Čast vojvodine Kranjske)* u trideset i prvom poglavlju donosi sveobuhvatni opis lova na puha, odnosa ljudi prema puhovom mesu, ekonomičnosti puhova mesa, donosi vjerovanja pri lovu. Dočarat ću atmosferu autorova viđenja lova navodeći poglavlja u slovenskom prijevodu: *Posebna živalca polh, Glavno podobo, Baje jih hudič pase, Kako se pred njim v človeške obleke skrijejo, Satanovo tleskanje in žvižganje, Hudič zaznamuje puhe, Kje imaju puhi gnezda, Različen lov, Lov s pastmi, Hudič trapi ljude, Kako u jeseni love te živale, Polšje prezimovalne luknje, O polšjem mesu* (Rupel 1969:126-129).

Iscrpan je to izvještaj iz vremena u kojem ni autor nije bio siguran je li vrag saveznik ili neprijatelj u lovu.⁵ Navedene tehnike lova i danas su poznate i primjenjuju se na Notranjskom (Peršić 1996:35).

Puh zauzima jasnu sliku u gospodarstvu: lov se naplaćuje, krzno se prikuplja a siromašniji seljaci sole puhove za zimu. Valvasor navodi i vječnu dilemu oko puha: pojedine žene skanjuju se jesti puhovo meso jer liči na miša. U Kastvu Valvasor ne spominje puholovstvo kao značajnu granu, no uočio je skromnu ishranu stanovnika (Valvasor o Kastvu i Kastavcima, 1970).

Taubeov izvještaj iz Slavonije (18.st.) upozorava da postoje i krajevi gdje puha love samo zbog krzna. U Slavoniji, navodi, ne jedu puha kao u Italiji, Kranjskoj, Koruškoj, Štajerskoj.

F. W. Taube je znao da su Rimljani jeli puhove i dopremali ih žive iz daljine (Taube 1977/78:22).

⁵ Kastavci ne vjeruju da vrag upravlja lovom kako je to Valvasor prikazao na svom bakrorezu u spomenutoj knjizi, no znaju da su tog mišljenja bili Kranjci. Priznaju ipak da je noćno šuškanje puhova zagonetno i neprijatno. U Lici znaju reći da vrag goni puhove na pašu, a u kajkavskim krajevima mit o vragu prešao je u predaju o *gosponu s cilindrom koji tjera puhe* (usp. Ljiljana Marks, *Vekivečni Zagreb*, Zagreb, 1994).

Rimskoj priči oko puha valja dodati i to da Rimljani u vrijeme zalaza imperije nisu bili pasionirani lovci. Komercijalni lov bio je vrlo razvijen samo zbog snabdijevanja arena zvjericima (Montanari 1984:5-11).

Barbari i došljaci egzistencijalno su ovisili o lovu, a kasnije su razvijali lovačke rituale i lovno pravo sa zabranama i privilegijama hvatanja krupne divljači. Iako je još i u 9. stoljeću divljač *res nullius*, ničija stvar, krupna divljač namijenjena je kralju i plemstvu. Sitna divljač ostaje seljacima koji plaćaju skromnu taksu vlasnicima šuma, kao što to poslije potvrđuje i Valvasor (Visković 1996:264-274).

Identifikacija međusobnih posudbi u kulturi je zahtjevan zadatak s malim izgledom u uspjeh. No kako je rimska kuhinja svojim posuđem, priborom, ognjištem i kultiviranim tekom dosegla zavidan vrhunac, koji su kasnije generacije kuhara diljem Europe tek sustizale i oponašale, smijemo pretpostaviti da je i konzumacija puha proživjela u određenoj jednostavnijoj varijanti čiju latinsku vezu ne možemo ni potvrditi a niti poreći. Ovdje napuštam povijest kako bih se obratila suvremenom stanju.

PUH U KONTEKSTU SVOJEGA (DANAŠNJEG) VREMENA

Kastav je gradić povijesnoga kontinuiteta iznad Opatije.⁶ Pružila mi se prilika istraživati lov na puhove u okolici Kastva u vrijeme održavanja Međunarodne konferencije o puhovima (*III International Conference on Dormice*) u Mošćeničkoj Dragi od 9. do 12. rujna 1996. u organizaciji Hrvatskoga prirodoslovno-povijesnog muzeja iz Zagreba. Lov na puhove odigrava se noću, tako da moj odlazak s kastavskim lovcima ne bi značio propustiti vrlo zanimljiva predavanja. Kako žene ne polaze u lov (osim iznimno, kada bi nedostajali lovci a trebalo je prehraniti obitelj), moja bi pojava u lovu, uz svu dobrohotnost domaćina naviklih na turiste, bila neprirodna i atipična. Tu razinu saznanja dopunio je poslije podacima moj sin Bruno, koji je sljedeće sezone proboravio u lovu. Njegova zapažanja bila su nadasve korisna. Postavljao je pri lovu drugačija pitanja. Cilj mu je bio naučiti loviti puhove a ne stvoriti sliku o lovcima. Zapamtio je puno detalja koji su mojim kazivačima *normalni*, jer se s njima sreću od djetinjstva i zbog toga su za mene ostali skriveni. Odabrala sam, naime, drugu vrst stjecanja saznanja o puhu, uobičajenu u etnološkom istraživanju, a to je put usmenog pripovijedanja, iskaza lovaca. Etnolozi u svojem radu oduvijek poštuju iskaze, no u novije vrijeme poštuju i njenu individualnost, profiliranost, stilogenost pa i njen žanr (Rosoldo 1986:98). Lovačke priče međusobno se dopunjuju i *razgovaraju*. One govore o lovu ali istom mjerom i o lovcu koji u ovom kraju prestaje biti *tipičan* lovac (seljak - lovac). Ipak, lovce još uvijek vežu lovačke metode i ponašanje u grupi pri lovu. Tako prikupljena građa postaje kompatibilna s pričom Ive Jardasa, etnografa i domaćeg čovjeka, koji je u kastavskom govoru napisao monografiju o Kastavštini (Jardas 1957).

Danas su lovci na puhove uglavnom specijalizirani. Zna se tko lovi puha u široj regiji - najčešće to nisu pasionirani lovci na drugu divljač.

⁶Kastav, nekad utvrđeno naselje s vidljivom rimskom tvrđavom 378 m nad morem, 11 km sjeverozapadno od Rijeke. U gradiću je sjedište sajмова i pučkih svečanosti. Upravljan u srednjem vijeku statutom.

U Kastvu se skupi pet do šest lovaca i tada udruženi s lovcima iz susjednih sela odlaze na poznata lovišta - od onih najbližih Kastvu, do tunela Učka pa sve do slovenske granice. Danas odlaze i pojedinačno u lov ili još češće u paru u dane kad im posao dozvoljava kasno lijeganje i rano ustajanje. Dio puta nastoje preći automobilom. Uz saznanja o puhovima treba dodati da u istarsku tradicijsku kuhinju pripada i druga divljač. Podaci odražavaju stanje od prije dvadesetak godina. Jestiv je: divlji zec (*Lepus europaeus*), jarebica (*Perdix perdix*), katorna-prepelica (*Coturnix-coturnix*), mediteranski divlji kunić (*Lepus cuniculus*), jazavac, (*Meles taxus*), divlja svinja (*Sus scrofa*), šojka (*Garrulus glandarius*, *Turtur turtur*), divlji golub (*Columbia livia*), kos (*Turdus merula*), vrabac (*Passer domesticus*). Puh (*myoxus glis*), svraka i još pet vrsta ptica selica. (*Savjetovanje o reg. jelima 1977:57-58*).

Ovdje u Kastavštini poznat je mali sivi puh (*Glis, glis*) za razliku od velikih u Čičeriji (Istra) te u Gorskom kotaru, na Velebitu (*Muscardinus avellanarius*).

Puh izlazi iz zimskih staništa u kraškim pukotinama (*veternicama*) u kasno proljeće, kada nailazi na plodove divlje trešnje, mlade jelove iglice i lipov cvijet dok još nije otvoren. Poslije će prijeći na šišarku cera, lješnjake, žir hrasta lužnjaka, drenjule, brekinje, sjeme graba i kesten, odnosno u ovom kraju kvalitetan kesten - *marun*. Kada može birati, puh najradije odabire plodove koji u njegovom organizmu stvaraju masne zalihe a voće je tek nadopuna ishrane. Kako navedenu hranu stanovnici Kastva smatraju vrlo kvalitetnom, to i puha smatraju čistom životinjom koja neće zagaditi bunar ako padne u vodu (za razliku od miša ili štakora). Domaći psi a i mačke izuzetno su veseli kad im dopadne komadić puhovine, pa i to upućuje, smatraju lovci, na izuzetnu kvalitetu mesa. Osim toga, puh se hrani s drveta.⁷ Duplju koristi za ljetni boravak jer ne voli silaziti na zemlju. Voli plodove koje može odmah ubrati ne silazeći na tlo. To je tih i čist glodavac koji izbjegava terene na kojima pase stoka.

Puhovi izlaze u svibnju, još uvijek dosta tusti, a u vrijeme parenja gube na težini. Po mišljenju nekih lovaca, puh može izdržati i do sedam godina u svojoj duplji ili podzemnom staništu a da ne seli za hranom. Ako puhovi u proljeće ne nalaze hranu, rijetko se pare. Kada lovac ulovi pušicu (ženku) koju je mlado sisalo, znaju da su se razmnožili i da će te sezone biti ulova. Ako bi nastavili loviti poslije parenja, značilo bi to i uništenje mladih koji se neminovno uhvate u škrinjice (*trapule*). Puhovi se pare brzo nakon proljetnog izlaza iz pušnica. U kolovozu mladi puhovi, a bude ih pet do šest u leglu, skupljaju zalihe masti za zimsko preživljavanje. To traje dva do tri mjeseca. Lovci ne love male primjerke i prosječno ulove stotinjak puhova na noć, ako je sezona lova bogata, a dobri strijelci ustrijele i po četrdeset puhova od sumraka do zore. Puhovi su slabovidni pa ih je moguće zabljesnuti baterijom i tako zaustaviti njihov bijeg. Kako se puhovi hrane noću, ujutro lovci nalaze tragove, npr. odbačene koštice trešnje, a čuje se i njihovo glasanje (*kihanje*). Štapom iskušavaju je li puh u duplji a zatim ih love stavljajući čarapu. Puha je moguće istjerati dimom, paleći konopac (*kordu*) ili sumpor. Pravi lovci izbjegavaju taj način lova, jer se puhovi ne vraćaju u nečiste pušnice.

⁷U kastavskom kraju lovci ne uređuju duplja da bi privukli nove obitelji puha, kao primjerice u u Gorskom kotaru, jer puh odlazi u hibernaciju u podzemno sklonište.

Pravi lov je onaj uz pomoć puholovki koje se jasenovim štapom zakvače na visoku granu stabla. Lovke su obilježene brojevima, tako da pri pražnjenju lovki, pronađe li lovac lovke br. 1 i 3, zna da mu nedostaje lovka br.2.

U vrijeme parenja puhovi se ne love jer im meso zaudara. Poneki lovac, ako ulovi puha i mimo lovne dozvole u proljeće, to će nerado priznati.⁸ Kako je u opisanom kraju (šume oko sela Mučići, Breza, Jelišića, Brajana...) najčešća puhova hrana plod hrasta lužnjaka i cera, njihov urod je i znak hoće li sezona lova biti obilna ili valja poći u udaljenije šume gdje ima i bukve. Način lova u Kastavštini opisuje Jardas ovim riječima:

Halubjani, utinut Marčevići najvole puhi lovit. Puha ulove ale va madvine, to va škuje pod kamenen, kade puhi bivaju, ale pak va dupje. Pušjo dupjo je škuja va bukve, na cere ale na topole. Tu škuju zdube tič detel. Najraji gre puh va bukovo dupjo, aš je na bukve žira bukvice. Bukva ima opuzlu koru, pak je teško plazit gore. A i kiti su krhke. Zato kantaju:

Slatko j, meso puhovo

Krhko j, drevo bukovo (Jardas 1957:305).

Opći je dojam da je stari način hvatanja pomoću velike kamene ploče koja bi poklopila puha bio dugotrajan posao za zaljubljenike u puhovo meso. Umjesto ploče poslužiti će i labor. Kao mamac neki spominju smokvu, krušku, krpicu namočenu u rakiju. Bolji lovci posjeduju stotinu i više lovki (*trapula*). Suvremene zamke, lovke, oprugom ubiju puha a tehnika lova slična je onoj žumberačkoj ili pak ličkoj (Šestan 1996:100-113; Grubešić 1996:14-21). Današnji lovci smatraju da je najatraktivniji, *najsportskiji* lov onaj puškom zračnicom uz baterijsko svjetlo, između ostalog, jer ne iziskuje postavljanje zamki, čekanje, pražnjenje.

Nije se samo lov prilagodio vremenu. Prilagodilo se i spremanje puhova mesa. Nekada su puhove solili u bačvicama kako se to još i danas radi sa srdelama (mediteranski način konzerviranja). No, poznata im je, također, vrlo stara tehnologija konzerviranja mesa u masti ali kao tehnika koju primjenjuju drugdje, npr. u Gorskom kotaru. Danas je ledenica - škrinja pojednostavila čuvanje puhovine.

Guljenje krzna danas nije rentabilno, kožice su male te ima dosta posla oko napinjanja i sušenja, a ulov je svake godine sve slabiji. Koliko truda iziskuje prikupljanje krzna za kratki kaput (oko 300 puhova), a zadnja dobra sezona ulova bila je 1990! Kožice su se ne tako davno prodavale dok se meso nije prodavalo. Tu i tamo lovac bi zamijenio puha za ribu. Još uvijek vjeruju u ljekovitu puhovu mast. Puhovo salo valja otopiti na suncu ili pari vrlo pomno i polako, da ulje ne izgubi ljekovito svojstvo

⁸ Lovna sezona u vrijeme mojeg istraživanja traje od 16. rujna do 31. listopada prema Pravilniku o lovostaju NN 61.-94. te Pravilniku o izmjeni pravilnika o lovostaju NN 79 - 94. U većini europskih zemalja lov je na puhove u novije vrijeme zabranjen, a nakon potpisivanja Bernskog sporazuma bit će i u Hrvatskoj. Možemo se nadati da će etnolozi dići glas u prilog modifikaciji ugovora kojom bi se dozvolio izlov puhova lokalnim lovcima. To i drugdje traže etnolozi i zaštitari prirode. Tako su bila intonirana i predavanja na *III međunarodnoj konferenciji o puhovima* u Mošćeničkoj Dragi, 1996. (Ritig-Beljak 1999).

(preporuča se kao lijek za ekceme, ispucalu kožu, ozeblina). Puhova mast je skupocjena a može se lako prodati.⁹ Meso se uglavnom prži ili peče na ražnju. Priprema je dosta delikatna. Meso je najukusnije ako se krzno spali a ne oguli. Plamen mora biti umjeren, jer se spaljivanje ponavlja nakon što se svaki put oguli sloj sve do slasne kože. Treba paziti da plamen ne počne topiti mast. Gurmani ne vole puha s kojeg je koža skinuta mehanički, bez paljenja. Nakon što se koža ostruže, može se otkinuti i rep a odsjeku se i nožice. Zatim se vadi utroba, ali treba paziti da se žuč ne razlije. Ako se to ipak dogodi, treba puha oprati i posušiti krpom. Ugledu lovca pridonijet će brzina čišćenja puha. Danas se ta vještina mjeri štopericom. Neki puhovinu sole - neki ne. Oguljeno krzno se uvijek soli i tako se jednostavno konzervira te zaštititi od nametnika.

Roštilja se na rešetki ili štapu.

Najslasniji je, kažu, mladi puh na žaru, ponekad uvaljan u kukuruzno brašno, dok one starije primjerke pirjaju kao mediteranski gulaši ili na *buzaru*.¹⁰

Lov na puha je izlet, prilika za druženje generacija i lijep hobi, pa Kastavci koji su iselili u velike gradove, Zagreb i Rijeku, dolaze na vikend da bi lovili puhove za zimu. Očišćeno meso spremaju u ledenice a onda ih peku u tavi u svojim gradskim stanovima. To ih podsjeća na trenutke noćnog lova, često napornog noćnog bdijenja nad zamkama koje noću treba prazniti i pri tome ne zalutati. Miris pečenja podsjeća ih na druženje uz vatru uz mistično noćno šuškanje i *astmatično* oglašavanje puhova. Zanimljivo je da se vještina lova u kastavskim selima izučila u najranijoj mladosti. Djeca su odlazila čuvati krave na pašu, ispred duplja stavljali bi čarapu u koju bi bježali puhovi.¹¹ Uznemirili bi ih dimom ili štapom. Zatim bi zavrnuli čarapu i puhovima udarali o drvo da ih onesvijeste. Drugi način je bio hvatanje puha pod lavor, što sam već navela, kao što se u nekim dijelovima love ptice. Danas seljaci ne izvode blago na pašu, pa je ta lovna djelatnost mladeži poslije Drugog svjetskog rata polako iščezla. Lovci ipak povedu svoje unuke u lov i tako ih pravovremeno privikavaju na obiteljski hobi. Lov do pojave turizma nije imao ugledno mjesto na ljestvici seoskog tradicijskog mišljenja. Pratimo li podatke o lovu u Zbornicima za narodni život i običaje, naći ćemo mišljenja iz raznih krajeva Hrvatske slično intonirana onoj Jardasovoj rečenici: *Kastavci ne bi od jagi imeli koristi, dato nastoje, lego još škodi. Zato ne mare za jagu. Ni hmetu lazno sten ludit* (Jardas 1957:306). Kmet, seljak s kojim se Jardas poistovjećuje, jednakom mjerom omaložava lovca kao i *muzikanta*, glazbenika.

Hrvatska je, međutim, prošarana sezonskim lovcima na žabe, puževe, rakove. Oni uživaju u svojem ulovu bez obzira na tvrdi stav ratara koji drže kako svaki plod treba natopiti znojem.¹²

⁹ Točnije bi bilo nazvati je uljem, jer nikad ne kondenzira.

¹⁰ Oba načina navedena su u vrlo stručnoj Istarskoj kuharici izašloj u nekoliko izdanja.

¹¹ Takav način lova daje nam pravo da puha pribrojimo u dječju hranu. Za antropologe (a napose afrikaniste) to je posebna kategorija hrane.

¹² To bratstvo lovaca slično je zatvorenom druženju michigenskih lovaca na glodavce muskrate. Amerika ne poznaje puhove, a domaći antropolozi oko časopisa *DIGEST* drže kako su lov na te krznaše francuski doseljenici naučili od Indijanaca. (mediteransku tradiciju lova na puhove ne uzimaju u obzir). I danas ti zaljubljenici u muskrate održavaju festival i lov okruženi brojnim *neprijateljima* - ekolozima. Dalje sličnosti, kao što je uzgoj glodavaca za jelo u Polineziji, prelaze okvire ove teme.

EPILOG

Kastavski lovci pitaju se pomalo egocentrično, kako to da se u nekim krajevima Hrvatske, gdje ima mnogo puhova, ne uživa njihovo meso. Ponekad im uspije i doseljenike priviknuti na puhove pečenke.

Na otoku Krku ga drže štetočinom, jer jede grožđe, na Cresu isto tako. Pri tom valja naglasiti da je na Krku još donedavno zabilježen lov na jazavce i ježeve, no ne pamti se lov na puhove. Na otoku Braču, koji ne bilježi migracije sve od 16 st., uživaju u puhovini samo u pet sela u središnjem dijelu otoka a koja obitavaju najstariji stanovnici (sudeći po govoru).¹³

Etnolozi odavno naglašavaju kako se nijedna ljudska grupa ne hrani svime što sadržava potencijalnu hranjivu vrijednost, a dostupno je (*Prehrana i kultura* 1998:22). Prehrambene navike stječu se u ranoj mladosti, a kako ima i sušnih godina kad se puh ne razmnaža, poodrasla djeca odbijaju jesti puhovinu ako je nisu okusila u ranijoj dobi.

Čim jedna generacija izgubi naviku konzumiranja, nadošla generacija teško će je ponovo prihvatiti. Čak se razvije i određena odbojnost prema jelu (*Fuj, to su ti miševi*). Sličan je slučaj i s riječnim rakovima, koji su u nečistim potocima sasvim nestali.

Novi naraštaj teško može zamisliti rehabilitaciju raka u jelovniku, iako nije kao puh opterećen tabuiziranom predodžbom škodljivog glodavca. Čim pristignu novi, svakome dostupni proteini a prihvati ih lokalni sustav *sviđanja*, može se vrlo lako dogoditi da nekad obljubljena namirnica prijeđe u kategoriju *gađenja* - da posudim dihotomiju Rolanda Barthesa.

Puh očito pripada u zatvoreni regionalni sustav hrane. Njegovo meso drže blagotvornim za bolesnike i rekonvalescente (složili bi se i nutricionisti) a jedu ga s mističnim žarom. Drže ga slatkim, a na moju primjedbu da je okus gorak objasnili su da je to samo ponekad, kad puh ne jede raznoliku hranu već se hrani s bukve. Podsjetilo me to na istarsko uživanje u šparogama, koje se nastavlja čak i kad šparoge postanu gorke. To je do te mjere regionalni specijalitet, da je poznati kastavski lovac ugledavši ulovljenog krupnijeg endemskog puha iz Paklenice uzviknuo: *A ja teg ne bin jell!*

Današnji lovac razmišlja o ekologiji. Ne smatra da je čovjek kriv za smanjenje broja puhova u istarskim šumama, već to pripisuju, kao i stručnjaci sa skupa kojemu sam bila nazočna, iščeznuću zdravih stabala. Današnji je lovac sklon eksperimentiranju pa, osim što pokušava tovit puha, hvata ga i ispituje u vrijeme hibernacije, pokušava ga preseliti na otok. Danas poneki i kupuju lovke kod spretnijih priučeni drvodjelja, ali isto tako znaju i izraditi do stotinjak lovki. Stare lovke cijene i čuvaju i nerado ih poklanjaju.

¹³ Bez dodatnih istraživanja bilo bi pretenciozno suditi kako određena populacija doseljenjem donosi svojstvenu prehranu. Kod puholova je danas važna blizina dobre šume.

Na ovom bih mjestu zahvalila Animariji Starčević Štambuk, Bruni Beljaku i Tei Rittig, koji su mi pomogli sakupiti terenske podatke.

Danas, u vrijeme zalaza puholovstva, manje je važno razmišljati o mitskoj pozadini lova. Primjer: stari lovci u Kastvu ubijali su puhove zubima pregrizavši im kičmu. Je li to manifestacija nadmoći lovca nad žrtvom ili prisno sučeljavanje s lovinom koja je uhvaćena na distancu (Levi-Strauss 1978:299).

U vrijeme pojačane etnološke svijesti o ekologiji važnije je, mislim, zabilježiti da današnji lovci osuđuju ovakav način ubijanja puha (vidi prilog Sanje Kalapoš u ovom broju časopisa *Studia Ethnologica Croatica*).

Konzumiranje puha obnavlja se u okviru proširenja turističke ponude - kao regionalni specijalitet na Belu nedilju (nedjelja poslije Sv. Mihovila, 29. rujna, kada počinje lovna sezona na puhove).

Prema Jardasu, premda je Bela nedilja stara fešta, puh se *ugurao* u tradicijsku sajmenu ponudu jela. Nekada su dominirali pečeni kozlići, no masovni dolazak posjetitelja naveo je domaćine da ponude čevapčiče i ražnjice pa zatim i lovačke gulaše.¹⁴ Puh se nudi kao gulaš s palentom uz uobičajeni srneći gulaš. Tada mu domaći lovci odsijecaju i bacaju glavicu, da osjetljive turiste suviše ne podsjeti na omražene štakore.

Puh jest regionalna posebnost a dokaz je i to što ga ugostitelji sezonski, kratko vrijeme za sezone lova, nude u paketu s vrlo kvalitetnim kestenima - maronima. Uz zamah snaženja lokalnog identiteta (a domaća hrana je u tome važan činitelj), kvarnerski turistički djelatnici osjetili su dah znatiželjnih turista koji žele iskušati domaću, *autentičnu* baštinu.

Prije stotinjak godina, seljanka iz Hrv. zagorja ostavila je trag o puhu u *Zborniku za narodni život i običaje: Puha lovi onaj tko zna i tko ga želi*. Izgleda da je puh oduvijek bio poslastica. Ako ništa drugo, to ga bliži stavu Rimljana, no kako to kod jela biva, vjerojatno je u pogledu puha došlo do spajanja latinske i slavenske prehrabene tradicije. Latinske u smislu širine jelovnika, sklonosti iskušavanju jela, kultiviranju užitka i održavanja fešti, te slavenske lovačke tradicije i pripremanja prirodne hrane.

Otkriti poneko arhaično jelo, opisati kontinuitet konzumiranja, danas je u etnologiji manje zanimljivo negoli u vremenu kada se tragalo za porijeklom kulturnih pojava, zbližavalo filologiju s etnologijom. Diskursom antropologije, etnologije i nutricionizma dolazimo do novih pitanja. Uz primjer puha mogli bismo se, primjerice, začuditi nad hipotezom Yudkina i McKenziea koja razlaže izravnu vezu između ukusne hrane i visoke hranjive vrijednosti. Je li zaista životinjska hrana bogata proteinima općenito ukusnija od biljne hrane bogate škrobom? (Yudkin i McKenzie 1964:15-19). Kada bismo to pitanje postavili kastavskim domaćim mačkama i psima, oni bi se složili, a i na djelu bismo vidjeli njihovu instinktivnu privrženost puhovu mesu.

Složiti se s tom hipotezom značilo bi da smo se potpuno oglušili o stavove do kojih je došla etnologija razmatrajući hranu kao socijalnu i kulturnu činjenicu (*Prehrana*

¹⁴ Lovački gulaš i vojnički grah *muška* su jela koja lovačka društva priređuju i drugdje na jadranskim feštama. (Nikočević, 103). Vlasnik restorana *Amfora* iz Lovrana potaknuo je putem lokalnog radija prikupljanje domišljatih recepata za pripremu puha (rujan 1996). Pojavili su se i *rimski* načini punjenja puha.

i kultura, 1999). Puh je upravo pogodna tema za etnološko razmatranje o okusu, apetitu, nasuprot toliko čestom gledanju na hranu u svojstvu opskrbe i zasićenja. Taj smjer etnološke znatiželje zastupa nizom svojih radova Stephan Menell i valja im pokloniti pažnju (Menell 1985. i dr.).

Danas smo svjesni da u svakoj široj regiji postoje *standardi ukusnosti*, koji ponekad slijede a ponekad i grubo narušavaju ono što nutricionisti nazivaju *razumnom prehranom*. Uz to valja u složenu prehranbenu sliku pojedine regije ugraditi i napomenu, da se pojedinci pridržavaju tih standarda, ali ima i onih koji ih danas više ne slijede.

Koliko god bili podozrivi prema globalnim stavovima strukturalista o prehrani, rado bih ponovo podsjetila na njihov načelni stav o tome, da se *ukus* formirao kroz kulturu i da je pod kontrolom društva. Društvo može promijeniti ukus, posebice danas kada mu na raspolaganju stoje brojni mehanizmi nuđenja i nagovaranja.

Razmatranje o puhu govori u prilog tome kako etnologov terenski rad biva sve teži i mučniji. Treba razmotriti i poštovati prehranbene navike pojedinih obitelji, pojedinih grupa. Zaključak, kako se u nekoj regiji jedu određena jela, danas je suviše grub i neprecizan.

Smijemo li biti razočarani takvim zaključkom začahurenim u mentalitet, a ne tvrnim dokazima nastanka i trajanja prehranbene pojave? Ta pripremili smo se na etnologiju koja govori o dijagnozama a ne o rezultatima istraživanja! (Prica 1991:75).

Literatura

- ALFÖLDY - ROSENBAUM (1970): *Das Kochbuch der Römer*. Zürich - München.
- APICIJE (1989): O kuvanju, priredila i prevela Svetlana Slapšak. *Latina et graeca*, Zagreb.
- BARTHES, R. (1991): Čitanje Brillat-Savarina. (Predgovor knjizi B. S., *Physiologie de gout*, HERMANN, Paris, 1975), *Gordogan*, 34-35, Zagreb, str. 65-78.
- DOUGLAS, M. (1966): *Purity and Danger: an analysis of the concept of pollution and taboo*. London.
- FLOWER, B. - ROSENBAUM, E. A. (1958): *The Roman Cookery Book, A critical translation of cooking by Apicius, for use in the study and the kitchen*. London.
- FOSTER, N. (1992): *Jela iza samostanskih zidina*. Durieux, Zagreb.
- GOODY, J. (1982): *Cooking, Cuisine and Class (A study in Comparative Sociology)*. Cambridge.
- GRUBEŠIĆ, M. (1996): Groznica puharskih večeri. *Lovac*, 5, str. 14 - 21, Zagreb.
- HARRIS, Marvin B. (1986): *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Simon and Schuster New York.
- Hunger in History: Food, Shortage, Poverty and Deprivation*. Gen.ed. L. F. Neuman, Blackwell, Cambridge, 1995.
- JARDAS, I. (1957): Kastavština. *Zbornik za narodni život i običaje*, knj. 39, JAZU, Zagreb.
- KATIČIĆ, R. (1998): *Litterarum Studia (književnost i naobražbanog hrvatskog srednjovjekovlja)*. Matica hrvatska, Zagreb.
- LEVI-STROS, K. (1978): *Divlja misao*. Nolit, Beograd.

- MENELL, S. (1985): *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to Present.* Oxford.
- MONTANARI, M. (1984): *The Culture of Food.* Oxford - Cambridge - USA.
- NIKOČEVIĆ, L. (1991): Traditionelle Ernährungsweisen an der nördlichen Adria und ihre Modifizierungen. Am Beispiel des Städtchens Lovran und seiner Umgebung, Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. *Balkanologische Veröffentlichungen*, Bd. 19, Berlin.
- NOVAK, S. P. (1988): *Kad su đavoli voljeli hrvatski.* SNL, Zagreb.
- Prehrana i kultura (sociologija hrane).* Prir. Menell, S.- Marcott, A.- van Otterloo A. H. (orig. The Sociology of Food, Eating Diet and Culture), Zagreb, 1993.
- PERŠIĆ, M. (1996): The Identity of dormouse hunting today. *III International Conference on Dormice*, Book of Abstracts, Croatian Natural History Museum, Zagreb, str. 35.
- PRICA, I. (1991): Razlaganje kulturnog identiteta. *Simboli identiteta*, studije, eseji građa, HED, Zagreb.
- Puhovi od biologije do kuhinje.* Katalog izložbe, Tršće - Zagreb, 1996-1997, Hrvatski prirodoslovni muzej, Zagreb.
- RICCI, P. (1991): Fragmenti kulinarskog diskursa. *Gordogan*, 34-35, Zagreb, str. 80-87.
- RITIG-BELJAK, N. (1999): Dormouse: an Ancient Delicacy on the Plate of the Croatian Peasant. *Alimentacion y Cultura*, Vol. I, La Val del Onsera, Madrid, str. 181-188.
- Rječnik hrvatskog ili srpskog jezika.* JAZU, knj. 12, Zagreb, 1952.
- ROSOLDO, R. (1986): *Ilongut, Huntings, as story and Experience, Ethnology as story and Experience.* Ed. by V. W. Turner und E. M. Bruner, epiloque by C. Gertz, Illinois Press.
- RUPEL, M. (1969): *Valvasorjevo berilo.* 2. izdaja, Mladinska knjiga, Ljubljana.
- SANADER, M. (1985): Prilog istraživanjima antičkog umijeća kuhanja. *Latina et graeca*, br. 26, Zagreb.
- Savjetovanje o regionalnim jelima.* Poreč 8. 9. - 10. 9. 1977., Prehrambeno - tehnološki institut, Zagreb.
- SCHMITT, E. (1994): *Das Essen in der Bibel: literarethnologische Aspekte des Alltäglichen.* Lit, Münster - Hamburg.
- SKOK, P. (1973): *Etimologijski rječnik hrvatskog ili srpskog jezika.* Zagreb.
- ŠESTAN, I. (1996): *Osnove tradicijskog gospodarstva Žumberka, Žumberak - baština i izazovi budućnosti.* (Zbornik u čast 700. obljetnice prvog spomena imena Žumberak), Stari grad Žumberak, str 111-115.
- TAUBE von, F. (1977-1978): *Historisch-geographische Beschreibung des Königreiches Slavonien und des Herzogthums Syrmien, sowohl nach ihrer natürlichen Beschaffenheit...* Bd. I., Leipzig.
- Valvasor o Kastvu i Kastavcima (1970): *Domesti 3/7*, (preveo s njemačkog originala i bilješke napisao dr. Zvonimir Sučić), Rijeka, str. 73-80.
- VISKOVIĆ, N. (1996): *Životinja i čovjek: prilog kulturnoj zoologiji.* Književni krug, Split, 1996.
- YUDKIN, J. - Mc KENZIE, J. C. (1964): *Changing Food Habits.* London.

DORMOUSE - FROM CATCHING IT TOWARDS CREATING REGIONAL SPECIALITY

Summary

The author deals with the identification of the dormouse (*myoxis glis*) within the ethnographic picture of Istria (of the part of Kastav near Rijeka).

In the Apici's cookbook from the first century a dormouse is stated as one of the Romans horse-d'oeuvres (stuffed dormouse) but there is little evidence on the continuity of enjoyment in the meat of the dormouse in Croatian historical literature.

Identification of mutual cultural borrowings is a demanding task, not very likely to succeed. However, considering that the Roman cuisine with its crockery, cutlery, hearth and refined taste had reached the peak which was later imitated and gained upon by the generations of cooks throughout Europe, we can assume that the consumption of dormouse survived in certain simpler variety whose links with the Romans can be neither confirmed nor denied.

Still, scanty data indicate much broader area of enjoyment of dormouse meat in the past, while today we begin to consider it a regional or local specialty. If we look for legitimacy of the Roman dormouse in Istrian peasant menu, we'll find a strong hunting tradition and its patterns which weren't embodiments of antic lifestyle. Istrian dormouse is a *male* hunting speciality, like the other *natural* food from the nearby forests whereas the dormouse Roman way, according to Pierre Ricci's evaluation would have to be *female* food. In Istrian cuisine it is a popular, not a patrician meal. The stories of the hunters that the author values as the basis for the notion of dormouse as a meal, reiterate the fact that salted dormouse used to save people from hunger during winter times. That highly developed social enjoyment from the past (of catching, roasting and eating of dormouse) is nowadays maintained by some ten families in Kastav. Out of several hunting techniques, these days dormice are mostly caught by traps or air-gun and torch.

Present day dormouse hunters (dormouse hunting being a special branch of hunting) take care of environment within the framework of the hunting club, they are interested in the advancement of hunting, go on joint excursions to neighbouring Slovenia where dormouse hunting is more advanced, and which is also embedded into present symbol of Notranjska region. It is to be expected that under Slovenian influence tourist dimension of this social fact would reinforce, and the dormouse would become a part of gastronomic offer of Kastav not only on *Bela nedilja* (first Sunday in October) when it is usually served in goulash for visitors of traditional Kastav fair. That breakthrough of limited regional taste will certainly remain exclusive because of the Croatian law on the protection of dormouse.

The author also deals with the standard of taste in Kastav. Using the example of dormouse she wants to show that the idea of tastefulness varies not only in different cultures, but within the same cultural surrounding in common region. Besides, nutritional standards change. Consumption of ancient meals is a part of new movement towards strengthening of local identity, especially in communities that were spread out throughout the world. The motive for consumption of dormouse has essentially changed: it is no longer a roast meat for the poor or stock of proteins in meagre food provisions for winter.

Translated by Ana Kremenčić